

## Cocteles y Celebraciones

*Sabemos que estais planeando un evento y que no quieres una fiesta tradicional, quizas algo mas informal pero con mucho estilo.*

*Queremos dejar tu huella en cada detalle de la celebración.*



# Aperitivo de Bienvenida

5,50€

*Que mejor manera de recibir a vuestros invitados que con un coctel de bienvenida en el ambiente más original.*

## **Refréscate con nuestras**

Agua con Limón y Menta  
Agua con Fresa

## **Coctel (Elegir dos opciones)**

Cosmopolitan de Fresa  
Copa Cava  
Sangría de Cava  
Mojito de Fruta de la Pasión

## **Acompañado con**

Cucurucho de chips de vegetales  
Muffin's salados con crema a los 4 quesos  
Vasitos de frutos secos y pasas



# Opciones Coctel: Propuesta No.1

## Buffet

Coca cristal con jamón ibérico  
Vasito de ensalada de temporada  
de quínoa con lentejas y aguacate  
Dado de salmón marinado en crujiente  
Tortilla de patatas con flor de jamón y tomate cherry  
Brocheta de pollo con salsa tartara  
Duo de roll alaska y sashimi de salmón con pipeta de soja  
Mini Burger de ternera con queso y bacón  
Mini pan bao relleno de pulled pork, cebolla y crema de cilantro  
Tartar de atún y remolacha  
Cheesecake con frutos rojos  
Brownie

## Bebidas

Vino Blanco / Vino Tinto / Cerveza  
Refrescos / Agua

## Mobiliario

Vajilla y cristalería  
Mesas Buffet para aperitivos  
Barra de bebida con mantelería

## Servicio

Camareros profesionales (1 cada 30 pax)  
Personal de Cocina  
Transporte y montaje en Barcelona

35,00€



## Opciones Coctel: Propuesta No.2

42,00€

### **Buffet**

Coca cristal con jamón ibérico  
Vasito de ensalada de temporada  
Hummus de diferentes sabores crudites variados  
Dado de salmón marinado en crujiente  
Brocheta de pollo con salsa tartara  
Duo de roll alaska y sashimi de salmón con pipeta de soja  
Quesos nacionales acompañados de mermeladas  
Mini Burger de ternera con cebolla confitada  
Tartar de atún con salsa de fresas picante  
Cheesecake con frutos rojos  
Coulant de chocolate

### **Buffet Caliente**

Risotto de Ceps y parmesano

### **Bebidas**

Vino Blanco / Vino Tinto / Cerveza  
Refrescos / Agua

### **Mobiliario**

Vajilla y cristalería  
Mesas Buffet para aperitivos fríos y calientes  
Barra de bebida con mantelería

### **Servicio**

Camareros profesionales (1 cada 30 pax)  
Personal de Cocina  
Transporte y montaje en Barcelona



## Opciones Coctel: Propuesta No.3

### **Aperitivo**

Coca cristal con jamón ibérico  
Dado de salmón marinado en crujiente  
Mini Burger de ternera con cebolla confitada  
Tartar de atún con salsa de fresas picante  
Croquetas de gambas  
Dedos de queso con nuestra salsa de papelón dulce  
Wrap de pollo con vegetales

### **Buffet Frio**

Quesos nacionales acompañados de mermeladas  
Vasito de ensalada de temporada  
Hummus de diferentes sabores crudites variados

### **Buffet Caliente**

Brochetas de ternera y pollo con nuestras salsas  
Risotto de Ceps y parmesano

### **Dulce**

Panna cotta con topping de cebolla al martini  
Tarta de zanahoria  
Coulant de chocolate

### **Bebidas**

Vino Blanco / Vino Tinto / Cerveza  
Refrescos / Agua

### **Mobiliario**

Vajilla y cristalería  
Mesas Buffet para aperitivos fríos y calientes  
Barra de bebida con mantelería

### **Servicio**

Camareros profesionales (1 cada 30 pax)  
Personal de Cocina  
Transporte y montaje en Barcelona

52,00€



# Opciones Coctel: Propuesta No.4

62,00€

## **Aperitivo**

Coca cristal con jamón ibérico  
Dado de salmón marinado en crujiente  
Tartar de atún con salsa de fresas picante  
Dado de queso fundido con especias provenzales  
Dedos de queso con nuestra salsa de papelón dulce  
Wrap de pollo con vegetales

## **Buffet Frio**

Quesos nacionales acompañados de mermeladas  
Vasito de ensalada de temporada  
Hummus de diferentes sabores crudites variados  
Roll California, Alaska y Makis variados

## **Buffet Caliente**

Brochetas de ternera y pollo con nuestras salsas  
Mini buguer de ternera y foie  
Risotto de Ceps y parmesano

## **Dulce**

Panna cotta con topping de cebolla al martini  
Tarrina de crumble y fruto de la pasión  
Coulant de chocolate

## **Bebidas**

Vino Blanco / Vino Tinto / Cerveza  
Refrescos / Agua

## **Mobiliario**

Vajilla y cristalería  
Mesas Buffet para aperitivos fríos y calientes  
Barra de bebida con mantelería

## **Servicio**

Camareros profesionales (1 cada 30 pax)  
Personal de Cocina  
Transporte y montaje en Barcelona



## Estaciones Adicionales

(Precio por persona)

### **Embutidos Ibéricos**

*Tres variedades de primera calidad acompañados de panes artesanos.*

6,00€

### **Quesos**

*Un viaje por el mundo con diferentes quesos acompañados por panes y mermeladas.*

6,00€

### **Veggie**

*Para que todos podamos disfrutar de los mejores sabores, una estación de deliciosas ensaladas a base de quinoa, pasta, hummus y mezclum*

6,00€

### **Oriental**

*Compuesto por rolls, makis y nigiris, ideal para los Sushiholic!*

6,00€

### **Helados**

*El tradicional carro de helados en vuestra fiesta. El mas divertido de todos.*

5,00€



# Estaciones Adicionales Showcooking

(Precio por persona)

7,00€

## Pasta buffet

A quien no le gusta un buen plato de pasta?.  
Dos opciones de pasta con tres salsas a elegir.

7,00€

## Crepes o galettes

Crepes rellenas de 3 diferentes sabores a elegir.

10,00€

## Chiringuito

Con el sabor más veraniego, eliges entre nuestros  
calamares rellenos con salsa de setas silvestre y  
Los langostinos al romero y crema de naranja.

7,00€

## Arroz

A elegir entre risotto de ceps y paella de marisco.

7,00€

## Carne

Diferentes brochetas de ternera, cerdo, pollo y  
hamburguesas servidas con nuestras salsas caseras.

## Cortador de jamón profesional

(480,00€)





# Opción Coctel Bowl Food

50,00€

## A elegir 8 variedades

Gazpacho de sandía.

Blody Mary con gamba especiada.

Vichissoise con crema de fresas opicante  
y nido de puerros.

Ceviche de pescados blancos y mousse de coco.

Mini ensalada de quinoa, aguacate y tomates secos.

Brandada de bacalao con crema de pimientos asados.

Roll de pork tonn .

Lionesa rellenas de crema de gambas.

Arancini" de arroz negro con calamares,  
calabacines y corazón de mozzarella.

Mini arepitas rellenas de ternera pisillada.

Mini albóndigas de ternera y calamares.

Mini rabo de toro en cama de polenta especiadas  
con salsa de frutos del bosque y chocolate.

## Postres

Tartaleta de lemon curd y merengue italiano

Mini coulant de chocolate con caramelo y flor de sal

Tartaleta de crema y piel de naranja salteada al cointreau

Mini cheesecake con frutos del bosque



## Sección Bowl Food

(Se garantizan al menos dos bowls por comensal. A elegir 4 variedades)



### **Bowls calientes**

Arroz basmati con pollo en curry verde estilo thai.

Wok de arroz integral con verduras salteadas a la soja y crema de chile dulce.

Berenjena a la Parmigiana.

Chop suey de cerdo con salteado de noodle.

### **Bowls frios**

Ensalada cesar con pollo al grill.

Ensalada de quinoa y aguacate con cebolla, manzana caramelizada y queso de cabra gratinado.

Salteado de Arroz salvaje con marisco, tomates secos y endivia.

### **Bebidas**

Vino Blanco / Vino Tinto / Cerveza

Refrescos / Agua

### **Mobiliario**

Vajilla y cristalería

Mesas Buffet para aperitivos frios y calientes

Barra de bebida con mantelería

### **Servicio**

Camareros profesionales (1 cada 15 pax)

Personal de Cocina

Transporte y montaje en Barcelona



## Open bar

Vino Blanco

Vino Tinto

Cava

Cerveza, Refrescos y aguas

Ron - Brugal/Gin - Seagrams/

Vodka - Absolut/Whisky - Ballantines

Mojitos (+ 1,5 euros)

1ºhr: 6,00€

2ºhr: +4,50€

+3 hr: +3,50€



# Condiciones

- Precios orientados a grupos mayores de 80 personas o mas, para grupos menores se recalculará el precio.
- En concepto de reserva y aceptación del contrato se debe abonar el 50% del valor del servicio.
- El 50% del importe restante se debe pagar en los próximos 3 días después de la finalización del evento.
- El número de comensales no podrá ser reducido por debajo del mínimo presupuestado y se debe conocer el número final de comensales una semana antes de la fecha del evento.
  - Después de la aceptación del evento, en caso de que desee cancelar, se procede como se indica a continuación:

Se le devolverá el 100% de la reserva en caso de que nos indique hasta 15 días antes del evento

Se le devolverá el 50% de la reserva en caso de que nos indique hasta 10 días antes del evento

No devolveremos nada en caso de que nos indique dentro de 10 días antes de la fecha de inicio del evento.

- EL menú infantil (hasta 8 años) tiene un descuento del 50% del precio de menú original.
  - El servicio tiene una duración de 2:00 hr aproximadamente.
- El presupuesto variará según visita técnica y condiciones del espacio escogido.
  - Las propuestas incluyen camareros necesarios para el servicio.
- Se incluye el mobiliario de buffets y barra de bebidas necesarios para el servicio.
  - Mobiliario adicional aparte

## Incluimos

Menú propuesto

Personal

Bodega de vinos, refrescos, cerveza y agua durante el servicio (opción con bebidas).

Vajilla, cubierteria y cristalería.

## No incluimos

Transporte (fuera de Barcelona)

IVA 10%

